LUNADORO

IT EN

Lunadoro

Gran Pagliareto Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate a mano nei primi dieci giorni di ottobre. La vinificazione avviene a temperatura controllata in tank di acciaio e seguente affinamento in tonneaux di rovere francese di primo passaggio per almeno 12 mesi, 18 mesi in botti grandi e, infine, il vino riposa in bottiglia per ulteriori 12 mesi per armonizzare e perfezionare il suo bouquet.

Caratteristiche

Rosso rubino con riflessi granati, al naso è intenso con note di pesca gialla, mora e susina, con sensazioni balsamiche e pepe nero. Il palato, caldo e avvolgente, è caratterizzato da tannini vellutati che si articolano attorno a sensazioni dolci-acide ed è reso dinamico da ritorni mentolati e progredisce in un finale netto e lunghissimo con richiami di nocciola, cacao amaro e liquirizia, impreziosito da delicate sensazioni boisee.

Abbinamenti

Perfetto da abbinare con piatti della tradizione toscana, con carne grigliata e formaggi stagionati.

Selezione di uve Sangiovese del vigneto Pagliareto	**Toscana**	**16-18 °C**	**Alcol: 14.5%** **Zuccheri: g/l**